

MARINEHOF
ABENDKARTE - AB 18.00 UHR
MITTWOCH, 18. OKTOBER 2017

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate mit Parmesan und hausgemachter Vinaigrette	5.00
Sandwich mit geräucherter Putenbrust und Mango-Mayonnaise	6.50
Matjes „Royal“, Doppelfilet (Neufang), handfiletiert mit Hausfrauensauce und Schwarzbrot	7.50
Warme Wirsingröllchen gefüllt mit Schafskäse, pikant mariniert in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette, angerichtet auf Salat	7.50
Rote Bete – Carpaccio mit Balsamico-Sirup und Ziegenfrischkäse auf Feldsalat	6.80

Suppe

Pikante Kartoffel-Spinatsuppe, angerichtet mit Joghurdip und frischen Kräutern	4.80
--	------

Hauptgerichte

„Dal“ (Indisches Linsengericht), angerichtet mit Joghurdip, gerösteten Mandeln, Cherrytomaten, frischem Koriander und Basmatireis	9.20
„Drillinge“ aus dem Ofen, angerichtet mit frischem Salat und Ziegenkäsequark	9.00
Holländischer Matjes „Royal“, Doppelfilet (Neufang), handfiletiert, extra zart, dazu Bratkartoffeln <i>oder</i> Heidekartoffeln und Hausfrauensauce	11.50
Seelachsfilet aus der Pfanne, angerichtet mit italienischem Balsamico-Linsen-Gemüse und einem Püree aus Heidekartoffeln	17.50
„Congee“: Würziger chinesischer Reisbrei mit Hähnchen, Erdnüssen, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Koriander	8.50
Gebackene Paprika mit einer Füllung aus Rinderhack und Kräutern, angerichtet mit Bulgur und Schafskäsedip	10.50
Chorizo aus der Pfanne, angerichtet mit Tomaten-Gemüse und Tomaten-Bulgur	10.50
Ragout vom Schwein, geschmort mit Lauch, Karotten, Sellerie, Champignons und Kräutern, dazu Heidekartoffeln	11.50
Roastbeef vom Weiderind mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und frischem Salat	18.50

Standards

Weißwürste „Münchner Art“ mit Laugenbrötchen, süßem Senf und Butter	7.50
3 Wienerle mit frischem Salat	8.00
3 Wiener Würstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat	8.80

Hausgemachte Desserts

Stracciatella-Cookie-Trifle, angerichtet mit Schokoladensauce	2.50
Saftiger, warmer Topfkuchen, gebacken mit Äpfeln, Marzipan und Rosinen, dazu Vanillesauce	3.80
Mascarponequark mit Kirschen	4.80
New York Cheesecake, gebacken mit Frischkäse, dunkler Schokolade und weißer Schokolade, dazu Sahne	4.70
Warmer italienischer Haselnusskuchen mit Vanillesauce	4.00
Milchreis mit Zimt und Zucker	3.30

Käse

Kleiner Käseteller mit dreierlei Käse und Brot	8.50
--	------

Guten Appetit!

Wir empfehlen:

<i>Elbler Apfel Cider 0,33 ltr. Fl. 2,5% vol. (mild)</i>	<i>4.50</i>
<i>Elbler Apfel Cider 0.33 ltr. Fl. 5,0 % vol. (stark)</i>	<i>4.50</i>